ΤΟΜΟΣ 14 | ΜΑΡΤΙΟΣ 2022

ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ

Μηνιαίο ενημερωτικό δελτίο για το έργο TRACEUS, συγχρηματοδοτούμενο από το πρόγραμμα Erasmus+ της ΕΕ

ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ

- Ενημέρωση για το έργο

Έρευνα για τα torrijas από τους συμμετέχοντες του έργου

Από πού προέρχεται η συνταγή και γιατί την τρώμε το Πάσχα; Είναι ένα τόσο απλό και λογικό γλυκό που ακόμα και αν δεν το γνωρίζατε, θα μπορούσατε να το εφεύρετε μέσα σε 10 λεπτά. Για αυτόν τον απλό λόγο, είναι ένα από τα παλαιότερα καταγεγραμμένα γλυκά: δύο πολύ παρόμοιες συνταγές εμφανίζονται στο βιβλίο "De re coquinaria". Δεν υπήρχε ιδιαίτερη σχέση μεταξύ των torrijas και του Πάσχα μέχρι το δεύτερο μισό του 19ου αιώνα.

Η άνοιξη έρχεται, τα δέντρα αρχίζουν να φυτρώνουν και η ύπαιθρος γεμίζει με λουλούδια. Μια νέα εποχή και ένα νέο στάδιο και για το έργο μας.

Η πλατφόρμα μας θα είναι έτοιμη τις επόμενες ημέρες και οι συμμετέχοντες μας θα αρχίσουν να εκπαιδεύονται με τα διαδικτυακά εργαλεία και να δημιουργούν οπτικοακουστικά αρχεία, τα οποία θα χρησιμεύσουν, για να μοιραστούν έθιμα και στιγμές: «γεύσεις, μυρωδιές, χρώματα και αναμνήσεις».

Ας προχωρήσουμε με το νέο αυτό στάδιο!

Τα Torrijas συνδέονται με δύσκολες εποχές και οικονομικές δυσκολίες, όταν η διαθεσιμότητα ενός φθηνού προϊόντος, όπως τα υπολείμματα ψωμιού, επέτρεπε να τρώει κανείς κανένα γλυκό μέσα μέσα χωρίς να ξοδεύει πολλά. Μάλιστα, για την παρασκευή των torrijas, το ιδανικό είναι το ψωμί να είναι κάπως σκληρό, δύο ή τριών ημερών. Επίσης, παρασκευάζονται με γλυκό κρασί, επειδή η λαϊκή παράδοση λέει ότι αντιπροσωπεύουν το σώμα και το αίμα του Χριστού..

Αλλά τα torrijas δεν τρώγονται μόνο στην Ισπανία- και άλλες ευρωπαϊκές χώρες έχουν τη δική τους εκδοχή των παραδοσιακών torrijas. Στη Γαλλία αποκαλούν την εκδοχή τους pain perdu, ή χαμένο ψωμί. Στη Μεγάλη Βρετανία και τη Γερμανία ονομάζονται κάτι παρόμοιο: φτωχοί ιππότες του Windsor και Arme Ritter αντίστοιχα. Οι Πορτογάλοι τα γνωρίζουν ως rabanadas, αν και θεωρείται περισσότερο ένα τυπικό χριστουγεννιάτικο γλυκό.

Όπως βλέπετε, τα torrijas είναι ένα πολύ παλιό και παραδοσιακό γλυκό με τόσες εκδοχές όσες και οι περιοχές όπου παρασκευάζονται. Επιλέξτε λοιπόν αυτή που σας αρέσει περισσότερο, γιατί ήρθε η ώρα να τα φτιάξουμε.

TORRIJAS

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

- 1 κομμάτι ψωμί της προηγούμενης μέρας
- 1 λίτρο γάλα
- 1 στικ κανέλας
- Φλούδα λεμονιού
- 4 κουταλιές σούπας ζάχαρη.
- 3 αυγά.
- ζάχαρη
- παρθένο ελαιόλαδο

- ***ΜΕΘΟΔΟΣ***

Βάλτε το γάλα σε μια κατσαρόλα με το ξυλάκι κανέλας, τις 4 κουταλιές της σούπας ζάχαρη και τη φλούδα ενός λεμονιού. Όταν βράσουν, αποσύρουμε από τη φωτιά και περιχύνουμε το ψωμί- αφήνουμε για λίγα λεπτά ώστε το ψωμί να απορροφήσει όλο το γάλα και να μουλιάσει καλά.

- Βάλτε ένα τηγάνι με παρθένο ελαιόλαδο στη φωτιά.
- Όταν κάψει, βουτάτε το ψωμί στο αυγό και το τηγανίζετε στο λάδι μέχρι να ροδίσει.
- Αφαιρέστε το και τοποθετήστε το σε ένα πιάτο με χαρτί κουζίνας για να απορροφήσει το περιττό λάδι.
- Στη συνέχεια, ενώ είναι ακόμα ζεστό, το πασπαλίζουμε με ένα μείγμα ζάχαρης και κανέλας.
- Και είναι έτοιμο για κατανάλωση... σε κάποιους αρέσει φρεσκοψημένο και σε άλλους αρέσει κρύο, όταν η ζάχαρη γίνει συρόπι.